

弘光科技大學 進修部 食品科技系 烘焙科技組 四技 科目總表

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用)：

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		26 學分／26 小時								
(二) 專業必修		59 學分／68 小時								
(三) 選修		43 學分／43 小時								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 28 /28 學分 (學分／時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心通識	人文精神	2/2								
	中文閱讀與書寫(一)	2/2								創意教育
基礎通識課程	中文閱讀與書寫(二)		2/2							
	英文(一)	2/2								語文教育
	英文(二)		2/2							
	歷史與文明							2/2		
	民主與法治					2/2				公民教育
	應用程式設計						2/2			
	創意概論				2/2					資訊教育
	美學								2/2	美學教育
	體育		2/2							體能教育
通分識類	社會科學類							2/2		
	人文藝術類			2/2						
小計		6/6	6/6	2/2	2/2	2/2	2/2	4/4	2/2	
(二) 專業必修 59 學分/ 68 小時										
餅乾實作		3/4								
烘焙學		2/2								
營養學		2/2								
烘焙實作原理			2/2							
食品衛生與安全			2/2							
食品微生物學(含實驗)				3/3						
食品加工學(含實驗)				3/4						
進階麵包實作				3/4						
進階中式麵食與實作							3/4			
管理學					2/2					院必修
異國麵包實作					3/4					

弘光科技大學 進修部 食品科技系 烘焙科技組 四技 科目總表

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用)：

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
進階蛋糕與西點實作					3/3				
色彩學					2/2				
西點蛋糕裝飾(一)					3/3				
消費者心理學								2/2	院必修
食品化學(含實驗)					3/4				
異國蛋糕與西點實作						3/4			
地方特色產品實作							3/4		
食品分析(含實驗)						3/4			
文獻選讀						2/2			
食品添加物(含實驗)							2/2		
專題討論							2/2		
中式米食與實作								3/3	
小計	7/8	4/4	9/11	5/6	11/12	11/14	7/8	5/5	
學分總計	13/14	10/10	11/13	7/8	13/14	15/18	11/12	7/7	

(三) 選修 43 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 23 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分（體育課程至多採認 4 學分）。
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。

附註：

1. 需使用電腦設備課程：網路與軟體應用、應用程式設計。

114.03.27 系課程會議通過

114.04.09 國際餐旅學院課程委員會通過

114.04.29 校課程委員會通過

系主任簽章：



院長簽章：

